

Für die Woche
vom:

23.12. - 29.12.2024

Speiseplan

EKH Erzgebirgische Krankenhaus-
und Hospitalgesellschaft mbH
Clara-Zetkin-Straße 74, 08340 Schwarzenberg



	Menü A	Menü B	Kaltes Menü
Mo 23.12.24	Schwäbischer Gemüseintopf mit Maultäschchen (Fleischfüllung) (a,1a,c,Rd,C) und 1 Scheibe Brot (a,1a,2a) 317 kcal	Klopse "Königsberger Art" (d,Sch) in Kapernsoße (a,1a,3a,m) mit Roter Beete (D) und Kartoffelpüree (m) 333 kcal	Salatplatte "Nizza" mit Eisbergsalat, Tomate, bunter Paprika, Gurke, grüne Bohnen und Dressing 109 kcal
Di 24.12.24	Quarkkeulchen mit Rosinen und Apfelmus (a,1a,d,m,E) 721 kcal	Gurkensalat (E,H) mit Rührei (d,m) und Stampfkartoffeln (Sch,B,E,F) 401 kcal	Thunfisch-Baguette mit Butter, Salat, Thunfisch, Rote Zwiebelringe, Tomate, Gewürzgurke und Petersilie (1a,h,m,Fi,B,D) 482 kcal
Feiertag Mi 25.12.24	Hähnchenbrustfilet Natur (a,1a,c,e,Hä) dazu Broccoligemüse (m) und Kartoffeln 623 kcal	Gebratene Entenkeule (a,1a,c,1m) dazu Apfelrotkohl (Sch,E,H) und Kartoffelklöße (j,E) 715 kcal	Salat "Flämischer Art" mit Salat, Tomate, Chicoree, Gurke, Karotten, gebr. Bacon, Käsestreifen und Dressing (d,h,Sch,B,E) 352 kcal
Feiertag Do 26.12.24	Schollenfilet Natur (a,1a,c,e,l,j,Fi,A,G) in Senfsoße (a,1a,3a,h,m) dazu Petersilienmöhrrchen (m) und Kartoffeln 386 kcal	Rinderroulade gefüllt mit Kalbshack und Steinpilzen (a,1a,c,h,1m,Rd) dazu Rosenkohl (m) und Kartoffeln 609 kcal	Salami-Baguette mit Frischkäse, Salat, Salami, Gewürzgurke, gekochtes Ei und Petersilie (a,1a,d,h,m,B,D) 326 kcal
Fr 27.12.24	Gelber Erbseneintopf mit Rauchfleisch (a,1a,Sch,Rd,B,C,E) und 1 Scheibe Brot (a,1a,2a) 718 kcal	Gemischter Gulasch (a,1a,h,1m,Sch,Rd) mit Hörnchen (a,1a,d) 706 kcal	Salat "Sportsmann" Kopfsalat, Tomate, Gurke, Mais, Weißkrautsalat mit Karotte, Kaßlerstreifen und Dressing (d,h,Sch,B,F,E) 338 kcal
Sa 28.12.24	Spaghetti (a,1a) Carbonara (d,m,Sch,B,F,E) und geriebener Käse (1m) 1175 kcal	Frikadelle (a,1a,Sch) mit Rahmchampignon (a,1a,e,m,1m,A) dazu Bratkartoffeln (e,1m,A) 634 kcal	Allergene: a) Gluten, Weizen, 2a Roggen, 3a Gerste, 4a Hafer, 5a Dinkel, 6a Kamut, b Erdnüsse, c Sellerie, d Eier, e Soja, f) Schalenfrüchte, f1 Mandeln, f2 Hasennüsse, f3 Walnüsse, f4 Cashewnüsse, f5 Pecanüsse, f6 Paranüsse, f7 Pistazien, f8 Macadamianüsse, g Lupinin, h Senf, i Sesam, j Schwefeldioxid und Sulf 1a Wite, k Krebstiere, l Fisch, m) Milch (einschl. lactose), 1m Lactosefrei, n Weichtiere Zusatzstoffe: A Farbstoffe, B Konservierungsmittel, C Geschmacksverstärker, D Süßungsmittel, E Antioxidationsmittel, F mit Phosphat, G geschwärtzt, H geschwefelt I Inhaltsstoffe: Sch Schwein, Rd Rind, Hä Hähnchen, Pu Pute, AL Alkohol, K Kalb, Fi Fisch, Ka kaninchen, L Lamm, W Wild Bei längerem Stromausfall wird der Service EaR eingestellt! Änderungen vorbehalten!
So 29.12.24	Seelachsfilet im Knuspermantel (a,1a,l,Fi) in Kräutersoße (a,1a,3a,m), dazu Balkangemüse (m) und Kartoffeln 516 kcal	Pökelbraten in Meerrettichsoße (a,1a,c,j,m,1m,Sch,Rd,B,E) dazu Sauerkraut (Sch) und Semmelknödel (a,1a,d,m) 670 kcal	

Heißes Essen auf Rädern

Ihren Menüwunsch können Sie am Liefertag bis 8.00 Uhr kostenlos ändern bzw. abbestellen für Wochenenden und Feiertage bitte am vorherigen letzten Werktag bis 15.00 Uhr.

Telefon: 03774 265-150

Fax: 03774 265-180

E-Mail: EaR@ekhmbh.de

Die Kennzeichnung zu Inhaltsstoffen sowie zu Allergenen Stoffen haben wir nach bestem Wissen und Vorgaben der Lieferanten ausgewiesen bzw. deklariert. Im Rahmen der Produkthaftung weisen wir Sie aus rechtlichen Gründen darauf hin, dass sich auch außerhalb der Kennzeichnung aus technologischen Gründen, Spuren von Allergenen Potenzial in den Speisen wiederfinden können.